



SCHEMA TECNICA	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	<b>Braciola suino sottovuoto</b>
CODICE	12141
PROVENIENZA	Solo Stati UE; I dati della rintracciabilità sono riportati in etichetta e sul documento di trasporto
ALLERGENI e OGM	<b>Assenti</b> tutti i 14 principali allergeni sec. Reg. UE 1169/2011
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	da 0 a +4° C  Controllo elettronico delle temperature in ogni fase della lavorazione (entrata merce, stoccaggio in cella, sezionamento, confezionamento, etichettatura, spedizione).
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	<u>Prodotto fresco</u> , da consumarsi previa cottura.
SHELF LIFE	Il prodotto fresco sottovuoto deve essere consumato entro 15 giorni dalla data di consegna presso il Vs. deposito.
PESO	Singolo pezzo: circa 180 g
IMBALLAGGIO	Sottovuoto in casse E2 o secondo richiesta cliente.  Confezionato sottovuoto ed etichettato (peso, scadenza, lotto, codice a barre e su richiesta anche il prezzo). Si consiglia di attenersi alle istruzioni riportate sull'etichetta di ogni confezione.  EAN 13 Imballo primario – 2012141 PPPPPC  EAN 128 Imballo primario / secondario (01) 9803367305321C (15) JJDDMM (3103) PPPPPP (10) LLLL
LOTTO DI PRODUZIONE	Il numero di lotto è indicato sul documento di trasporto e sulla confezione e fa riferimento alla partita di lavorazione.

Aggiornata il 23.09.2020

**Pramstrahler GmbH | S.r.l.**

Kalchofenstrasse 10 - Blumau, I-39050 Völs am Schlern (BZ)

Via Kalchofen 10 - Prato Isarco, I-39050 Fiè allo Sciliar (BZ)

T. +39 0471 35 33 33, F. +39 0471 35 33 94

info@pramstrahler.eu, Pec: pramstrahler.srl@pec.rolmail.net

www.pramstrahler.eu